

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

⑪ N° de publication :
(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

2 459 186

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

N° 79 15946

⑫

● ⑤4 Moule servant de conditionnement pour dessert.

⑤1 Classification internationale (Int. Cl. ³). B 65 D 85/72; A 47 J 43/20; B 65 D 1/40.

②2 Date de dépôt 21 juin 1979, à 15 h 38 mn.

③3 ③2 ③1 Priorité revendiquée :

④1 Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — « Listes » n° 2 du 9-1-1981.

● ⑦1 Déposant : Société dite : SOCIETE D'ASSISTANCE TECHNIQUE POUR PRODUITS NESTLE
SA, résidant en Suisse.

⑦2 Invention de : René Deveaux.

⑦3 Titulaire : *Idem* ⑦1

⑦4 Mandataire : Rinuy, Santarelli,
14, av. de la Grande-Armée, 75017 Paris.

- 1 -

La présente invention concerne le conditionnement des desserts, et plus particulièrement le conditionnement des crèmes glacées, glaces, sorbets ou analogues comportant un sirop de nappage.

5 La tendance actuelle en matière de dessert, en particulier de gâteau glacé, est de procurer au consommateur un produit élaboré, par exemple un gâteau glacé avec sirop de nappage qui puisse être préparé directement par démoulage à partir du conditionnement.

10 On connaît déjà des conditionnements pour ce genre de produits. Cependant il est en général nécessaire, après démoulage du gâteau de découvrir séparément celui-ci d'un sirop qui a été lui-même conditionné séparément.

15 On a également proposé des conditionnements d'une seule pièce comportant un premier compartiment recevant la crème glacée et un second compartiment contenant le sirop, mais il s'est agi en général de portions individuelles.

20 On désire cependant mettre à la disposition du public un conditionnement d'assez grande dimension, par exemple à usage familial, pour un gâteau glacé avec sirop de nappage. Mais ceci présente des difficultés, en particulier lors du remplissage, puisqu'on désire une
25 séparation nette entre le sirop et la crème glacée. Lors de la fabrication, le moule se présentant avec son ouverture vers le haut, est rempli d'abord de sirop jusqu'à

un certain niveau, le remplissage étant ensuite complété par la crème glacée. Or, si les dimensions du moule et les volumes sont importants, une séparation nette des volumes de crème glacée et de sirop est très difficile à obtenir. Le conditionnement selon l'invention obvie ces difficultés.

L'invention concerne donc un moule servant de conditionnement pour desserts, notamment pour gâteaux glacés avec sirop de nappage, en forme de coupelle comportant une ouverture par laquelle le dessert est rempli et démoulé, caractérisé en ce qu'il comporte un premier compartiment proche de l'ouverture délimitant un premier volume et destiné à recevoir un produit solide à la température de stockage et un second compartiment délimitant un second volume inférieur au premier volume et destiné à recevoir un sirop liquide à la température de stockage, le second compartiment comportant plusieurs alvéoles réparties dans le fond de la coupelle, chacune des alvéoles étant en communication par une ouverture avec le premier compartiment et séparée des autres alvéoles par des parois servant en même temps de raidisseurs pour le moule. Le premier compartiment est pourvu d'un trottoir entourant les différentes ouvertures de communication avec le deuxième compartiment qui est parallèle au bord de l'ouverture de la coupelle.

Dans une forme d'exécution préférée du moule selon l'invention, la paroi latérale de la coupelle est gaufrée et comporte 6 à 12 festons, tandis que le second compartiment comporte une alvéole centrale cylindrique et 6 à 12 alvéoles réparties à la périphérie de l'alvéole centrale et dont la forme s'harmonise avec celle des festons latéraux. Le fond

du moule se présente donc comme un ensemble d'alvéoles séparées par des raidisseurs qui servent également de cloison entre les alvéoles. Cette disposition présente les avantages suivants :

5 Elle permet de cloisonner la poche de sirop pour renforcer son étanchéité pendant la période de stockage et de distribution.

Elle permet de diviser la poussée de la crème glacée sur la surface de sirop lors du remplissage afin
10 d'éviter des pénétrations anarchiques au moment où la crème glacée encore molle est distribuée dans le récipient. Elle permet enfin d'améliorer l'aspect du produit au démoulage en imprimant sur la surface de la crème glacée un dessin qui s'accorde avec celui
15 des festons latéraux. Dans sa forme préférentielle, le moule a un diamètre au niveau de l'ouverture de 120 à 170 mm, les poches de sirop sont de préférence de 10 à 25 mm, le volume de crème glacée de 750 à 1200ml, tandis que le volume de sirop est de 75 à 150 ml, et l'alvéole
20 centrale peut contenir de 10 à 20% du volume total de sirop.

Le moule selon l'invention peut être utilisé pour toutes sortes de produits démoulables autres que les crèmes glacées tel que flans caramel, gâteau à la
25 semoule, gâteau de riz, gelées au sirop, ou mousses avec sirop etc... On remarquera toutefois que pour tout produit conditionné à froid ou subissant un traitement thermique inférieur à 120°C après conditionnement, l'exécution en matière plastique est convenable. On peut
30 utiliser toute matière plastique thermoformable à usage alimentaire tel que par exemple, le chlorure de polyvignyle, le polypropylène, le polyéthylène, le polystyrène etc...

- 4 -

Pour un produit subissant un traitement thermique à température égale ou supérieure à 120°C, on utilisera avantageusement de l'aluminium embouti.

Le matériau utilisé doit être sous une
5 épaisseur telle qu'il soit suffisamment rigide tout en ayant la souplesse nécessaire pour faciliter le démoulage. Il doit en plus résister au stockage prolongé à basse température.

Les caractéristiques et avantages de l'invention
10 ressortent de la description qui va suivre par référence au dessin schématique annexé donné à titre d'exemple, sur lequel :

La figure 1 est une demi-vue-de-dessus,

La figure 2 une demi-élévation et

15 La figure 3 une demi-perspective cavalière du moule.

D'une manière générale et ainsi qu'il ressort de ces figures, le conditionnement suivant l'invention comporte un premier compartiment 1 dont la paroi latérale est pourvue de festons 2 et la partie la
20 plus évasée d'un soubassement 3. Ce premier compartiment est muni d'un trottoir 4. Ce premier compartiment est destiné à recevoir la partie du dessert qui est solide à la température de stockage, par ex. la crème glacée. Le moule comporte un second
25 compartiment 5 destiné à recevoir la partie liquide à la température de stockage du dessert, par exemple le sirop de nappage.

Ce second compartiment est constitué d'alvéoles 6 disposées en cercle autour d'une alvéole centrale 7.
30 Ces alvéoles sont séparées entre elles par des parois 8 qui servent de raidisseurs pour le fond du moule.

- 5 -

Le moule peut être fabriqué en matériau thermoplastique d'une seule pièce par formage ou extrusion ou par emboutissage dans le cas de l'aluminium.

- 5 Pour le remplissage, un sirop de consistance suffisante pour ne pas poser de problème d'écoulement pendant le stockage et le transport, par exemple à -20°C, mais devant pouvoir retrouver une fluidité convenable au moment de l'emploi par un réchauffage
- 10 suffisamment court pour ne pas entraîner de fusion de la crème glacée sous jacente, est versé dans les alvéoles 6 et 7 au fond du moule se présentant l'ouverture vers le haut, jusqu'à affleurer le trottoir 4. Le sirop peut être soit un mélange de jus
- 15 de fruit et de sucre, soit un caramel, soit encore un sirop aromatisé, par exemple au café ou au chocolat, de viscosité convenable. Le moule est alors dirigé vers une remplisseuse délivrant la crème glacée dans le premier compartiment 1.
- 20 On peut utiliser une ou plusieurs variétés de crème glacée, glace sorbet, nousse ou toute espèce de crème convenable. Si plusieurs variétés sont présentes, elles peuvent être disposées soit en couches superposées, soit en anneaux concentriques, soit par sections radiales.
- 25 Au moment de l'utilisation le moule est renversé et réchauffé de sorte que la crème glacée se détache de celui-ci et le sirop de nappage coule le long de ses flancs, par exemple sur une assiette. Lorsque le produit distribué dans le premier compartiment n'est pas congelé
- 30 ou a une certaine plasticité, par exemple lorsqu'il s'agit d'un flan, il peut être cependant démoulé par simple déformation du moule.

- 6 -

Re v e n d i c a t i o n s

1. Moule servant de conditionnement pour dessert,
notamment pour gâteau glacé avec sirop de nappage,
en forme de coupelle comportant une ouverture
5 par laquelle le dessert est rempli et démoulé, caractérisé
en ce qu'il comporte un premier compartiment proche
de l'ouverture délimitant un premier volume et destiné
à recevoir un produit solide à la température de stockage
et un second compartiment délimitant un second volume
10 inférieur au premier volume et destiné à recevoir
un sirop liquide à la température de stockage, le
second compartiment comportant plusieurs alvéoles
réparties dans le fond de la coupelle, chacune
des alvéoles étant en communication par une ouverture
15 avec le premier compartiment et séparée des autres
alvéoles par des parois servant en même temps de
raidisseurs pour le moule.
2. Moule selon la revendication 1, caractérisé en ce
20 que la paroi latérale de la coupelle est gaufrée et
comporte 6 à 12 festons.
3. Moule selon la revendication 1, caractérisé en ce que
le premier compartiment est pourvu d'un trottoir
entourant les différentes ouvertures de communication
25 avec le deuxième compartiment et parallèle au
bord de l'ouverture de la coupelle.
4. Moule selon la revendication 2, caractérisé en ce
que le second compartiment comporte une alvéole centrale
cylindrique et 6 à 12 alvéoles réparties à la périphérie
30 de l'alvéole centrale et dont la forme s'harmonise
avec celle des festons latéraux.

- 7 -

5. Moule selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que le volume du premier compartiment est de 750 à 1200 ml et le volume du deuxième compartiment de 75 à 150 ml.

Fig 1

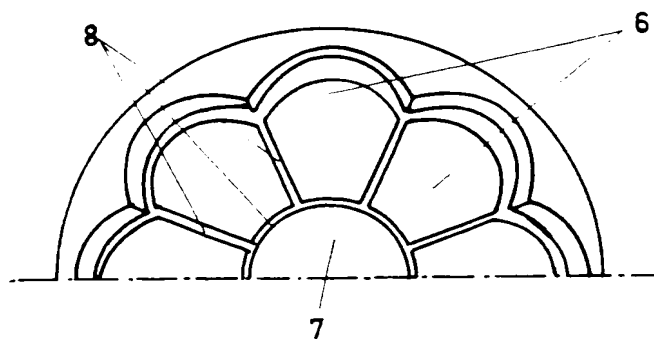


Fig 2

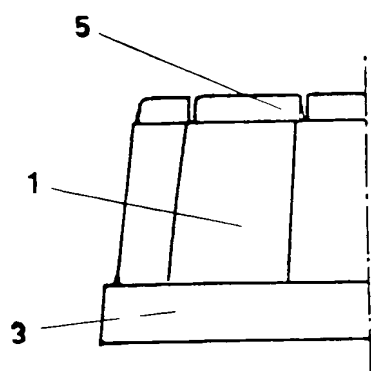
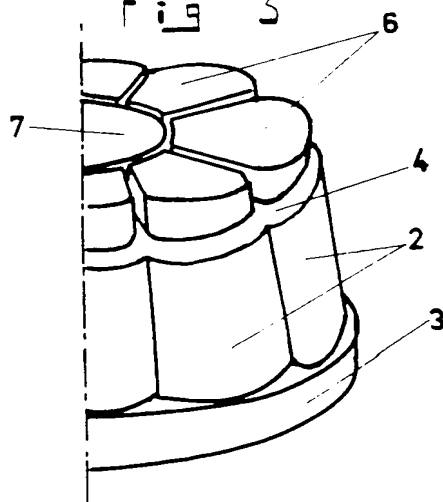


Fig 3



4

•

•